

Bolo fofo de morango e amêndoa

Ingrédients

- 100g de manteiga sem sal, em pomada
- 20g de óleo neutro
- 2 ovos
- 170g de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 180g de farinha
- 60g de farinha de amêndoa
- 6g de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 230g de morangos
- 55g de amêndoas laminadas
- 20g de morangos para decoração

Préparation

1. Se você está procurando uma sobremesa de morango, mas quer mudar um pouco da clássica torta, você chegou ao lugar certo!
2. Este bolo de morango/amêndoa é rápido de fazer, e como sempre você pode alterá-lo de acordo com seus gostos (retirando o extrato de amêndoa amarga se não gostar, substituindo a farinha de amêndoa por avelã ou coco, substituindo os morangos por framboesas.
3.).
4. Material: Aro de 22cm Ingredientes: Usei o extrato de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Misture a manteiga em pomada, o óleo, os ovos e o açúcar com a ajuda de uma batedeira elétrica até obter uma mistura esbranquiçada e fofa.
6. Adicione a baunilha e o extrato de amêndoa amarga (mais ou menos conforme o seu gosto).
7. Em seguida, incorpore a farinha, a farinha de amêndoa, o fermento e o sal.
8. Finalmente, adicione os morangos previamente cortados em fatias.
9. Despeje a massa em sua forma de bolo (ou aro) untada, adicione algumas fatias de morango por cima e, em seguida, as amêndoas laminadas.
10. Leve ao forno pré-aquecido a 175°C por cerca de 35-40 minutos de cozimento (a lâmina de uma faca espetada no bolo deve sair seca).
11. Deixe esfriar, depois desenforme o bolo e delicie-se!